MANUAL DO CONSUMIDOR

Micro-ondas Ative! Maxi flat BMJ23

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center:

3003-0099

(capitais e regiões metropolitanas) ou

0800-970-0999

(demais localidades)

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

Autênticos. Assim devem ser os melhores momentos da vida. A Brastemp também acredita, que você deve decidir quando e como vivê-los. Por isso empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

BRASTEMP

sumário

NOTA: Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

1. Segurança

1.1 Instruções importantes de segurança

LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.
Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".
Estas palavras significam:

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

ADVERTÊNCIA

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

2.1 Itens de Segurança

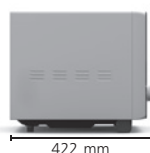
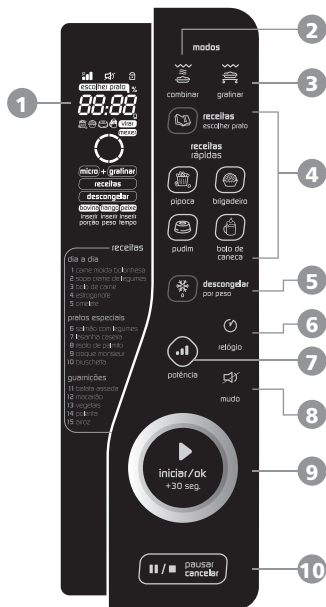
- CUIDADO: Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificadas não opere o seu micro-ondas até que ele tenha sido reparado por pessoa treinada pela Brastemp.
- CUIDADO: É perigoso para qualquer pessoa não treinada pela Brastemp, a tentativa de conserto do produto que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
- CUIDADO: Líquidos ou alimentos não devem ser aquecidos em recipientes totalmente fechados, pois podem explodir.
- Ligue o produto a um circuito provido de aterramento.
- Não remova o fio terra.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.
- Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.
- Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

2. Apresentação do produto................

2.1 Conhecendo o produto

2.2 Dimensões do produto

Vista frontal

Vista lateral

2.3 Conhecendo o painel de controle

1. DISPLAY ELETRÔNICO

2. TECLA COMBINAR
Para preparo de receitas que necessitam a utilização combinada da função micro-ondas com a função gratinar.

3. GRATINAR
Para gratinar ou dourar os alimentos. *O tempo máximo permitido para a função gratinar é de 30 min.

4. TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS
Permitem o cozimento ou o reaquecimento de alimentos automaticamente, sem que seja necessário programar o nível de potência e o tempo de cozimento. Veja receitas nos itens 4.5 e 4.6

5. DESCONGELAR
Para descongelar carnes bovina, de frango e de peixe.

6. RELÓGIO
Para ajustar o horário do relógio do forno e verificar a hora durante o processo de funcionamento do forno.

7. POTÊNCIA
Para programar o nível de potência de cozimento desejado.

8. TECLA MUDO
Para eliminar os sons e bips de seu micro-ondas.

9. BOTÃO DE AJUSTE
Utilize o botão de ajuste para selecionar, aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, o nível de potência, o peso e a temperatura.

9. INICIAR/OK +30 seg.
Para iniciar o funcionamento do forno depois que a programação for inserida, para voltar a programação que foi interrompida ou para adicionar mais 30 segundos ao tempo restante de cozimento.

10. PAUSAR/CANCELAR
Para interromper ou cancelar a programação feita e o funcionamento do forno.

2.4 Conhecendo o acessório

Descrição: Suporte metálico.
Utilização: Para aumentar a eficiência da função "gratinar". Utilize o suporte metálico para aproximar os alimentos da resistência elétrica.
Limpeza: Limpe com esponja macia e detergente neutro. Pode ser lavado na lava-louças.

2.5 Porta transparente

Seu micro-ondas vem com exclusiva tecnologia de porta transparente, que permite uma melhor visualização dos alimentos durante o preparo. Essa nova tecnologia foi testada e aprovada e não apresenta riscos de fuga ou vazamento de micro-ondas.

Durante o cozimento dos alimentos há a formação natural de vapores, que dependendo do tempo de preparo podem condensar na porta do produto.

2.6 Tecnologia Maxi Flat

Com a tecnologia Maxi Flat seu micro-ondas não precisa do prato giratório. Assim, você ganha mais espaço e liberdade para usar diversos tamanhos e formatos de recipientes, além de ser mais fácil de limpar.

3. Instalação

3.1 Onde devo instalar?

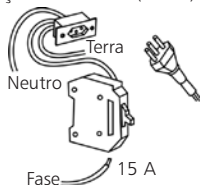
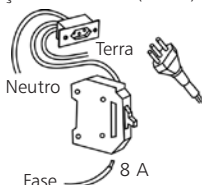
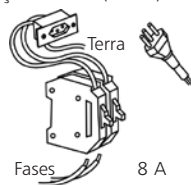
O micro-ondas deve ser instalado:

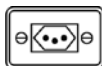
- Em local bem ventilado;
- Em uma superfície plana e nivelada, que suporte o peso do forno, dos utensílios utilizados e alimentos que serão preparados no micro-ondas;
- Fora do alcance dos raios solares ou fontes de irradiação de calor (fogão, estufa, etc.) e de umidade. A temperatura ambiente no local onde o forno estiver instalado não pode ultrapassar 35 °C;
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do micro-ondas.
- Não instale o seu micro-ondas dentro de armários.
- Caso você queira embutir seu micro-ondas, deixe um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte de cima e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.
- Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do produto e impedir o superaquecimento dos componentes do micro-ondas. Caso contrário, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho. Certifique-se de que os pés do forno estão no local correto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.

As medidas dos espaços recomendadas abaixo devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.

3.2 Instalação elétrica

Para instalar corretamente o forno micro-ondas, verifique se a sua residência possui:

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (Características Técnicas - página 23). Se necessário, contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica de sua residência.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a tensão correspondente à do micro-ondas para ligar o produto;
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o micro-ondas;
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%;
- Aterramento conforme a norma da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410 – Seção Aterramento;
- O aterramento do produto não deve ser feito ligando o fio terra ao neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás.

- O forno deve ser ligado a um circuito de 15 A (127 V) ou 8 A (220 V). A instalação elétrica deve estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410.

Utilize uma tomada de 20 A. As tomadas devem estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 14136.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

- Ligue o produto a uma tomada tripolar provida de aterramento efetivo.
- Não remova o pino de aterramento.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

3.3 Instalação do micro-ondas

1. Retire as peças que vêm dentro do micro-ondas.
2. Limpe a cavidade interna do micro-ondas com um pano macio.
3. Posicione o forno micro-ondas no local de instalação.
4. Conecte o plugue do micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a tensão do produto (127 V ou 220 V).
5. Proceda o teste indicado a seguir "TESTANDO O MICRO-ONDAS".

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.

Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

3.4 Testando o micro-ondas

Ao ligar o seu micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display mostrará apenas "12:00". Caso deseje que o display do seu micro--ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento do item 4.1. Siga os passos abaixo para testar seu produto:

1. Abra a porta do forno.
2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre a base do produto. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla INICIAR/OK +30 seg. A luz do forno irá se acender e o micro-ondas começará a funcionar na potência 700 W. O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.
4. Para testar o sistema de segurança do seu micro-ondas, abra a porta do forno durante o funcionamento. O micro-ondas deve parar de funcionar. Sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento, sem cancelar a programação, abra a porta do forno.
5. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla INICIAR/OK +30 seg. O micro--ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para desligar o micro-ondas aperte a tecla PAUSAR/CANCELAR. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

4. Operação

4.1 Acertando o relógio

1. Aperte a tecla RELÓGIO.
2. Os dois primeiros dígitos ficarão piscando, gire o botão de ajuste para acertar as horas.
3. Pressione INICIAR/OK +30 seg. para confirmar.

4. Os dois dígitos finais ficarão piscando, gire o botão de ajuste para acertar os minutos.

5. Pressione INICIAR/OK +30 seg. para confirmar e finalizar o ajuste do relógio.

IMPORTANTE:

- Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio. Sempre que no painel aparecer " 12:00" significa que o relógio não foi ajustado ou que houve falta de energia elétrica.
- Durante o cozimento de alimentos, caso desejar saber as horas, aperte a tecla RELÓGIO que o display mostrará a hora por 3 segundos e após isto, o produto voltará a mostrar o tempo restante de cozimento, mas se o relógio não estiver ajustado, o display irá mostrar o tempo a partir de " 12:00".

4.2 Auto travamento do painel

Esta função é ativada sempre que o seu micro-ondas ficar inativo por mais de 60 segundos. Quando isso acontecer o ícone 🔒 aparecerá no painel.
Para destravar o seu produto, abra e feche a porta.

4.3 Programando tempo e potência

1. Gire o botão de ajuste para inserir o tempo de cozimento desejado (entre 00:05 e 59:59).
2. Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla POTÊNCIA e gire o botão de ajuste para programar a potência desejada:

Nível	Potência	Equivalente a
1	700 W	100%
2	630 W	90%
3	560 W	80%
4	490 W	70%
5	420 W	60%
6	350 W	50%
7	280 W	40%
8	210 W	30%
9	140 W	20%
10	70 W	10%

3. Aperte a tecla INICIAR/OK +30 seg. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. Depois que o processo de cozimento foi iniciado o tempo programado pode ser facilmente ajustado girando-se o botão de ajuste para aumentar ou diminuir o tempo previamente escolhido ou através da tecla INICIAR/OK +30 seg. para se aumentar 30 segundos ao tempo restante.

IMPORTANTE:

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 700 W.
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla INICIAR/OK +30 seg. novamente. Senão, basta apertar a tecla PAUSAR/CANCELAR e a programação é apagada.

4.4 Dicas para cozinhar no micro-ondas

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência de seu micro-ondas.

Seu micro-ondas possui 10 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências abaixo:

Nível	Uso	Potência	Equivalente a
1	Ferver líquidos e cozimentos em geral	700 W	100%
2	Preparar refogados e carnes	630 W	90%
3	Reaquecer pratos prontos	560 W	80%
4	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	490 W	70%
5	Preparar sopas e massas em camadas	420 W	60%
6	Descongelar pratos prontos	350 W	50%
7	Cozinhar lentamente carnes duras	280 W	40%
8	Descongelar alimentos em geral	210 W	30%
9	Amolecer/amaciar alimentos	140 W	20%
10	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes	70 W	10%

4.5 Receitas

O seu micro-ondas Brastemp conta com 15 receitas disponíveis no menu RECEITAS. Ao abrir a porta do seu produto, você encontrará a lista de receitas, ordenadas de 1 a 15, cada uma com seu número correspondente.

Execute as receitas de acordo com as indicações presentes neste manual, e siga os passos abaixo para iniciar o aquecimento utilizando o seu micro-ondas:

1. Posicione o alimento, estando atento às recomendações de acessórios/vasilhames a serem utilizados;
2. Pressione a tecla RECEITAS e escolha um prato;
3. Gire o botão de ajuste até alcançar o número referente à receita desejada;
4. Pressione INICIAR/OK +30 seg.

4.5.1 Tecla CARNE MOÍDA

Sugestão de preparo para carne moída à bolonhesa.

Ingredientes:

- 400 g de patinho moído
- 2 tabletes de caldo de carne
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 sachê de molho de tomate
- ½ colher (chá) de manjericão desidratado
- Sal a gosto, se necessário

Modo de preparo:

Dissolva os tabletes de caldo de carne no azeite, até formar uma pasta. Acrescente então os demais ingredientes e misture bem. Tampe o pote, leve ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no início do item 4.5 RECEITAS. Após 03:30 de aquecimento (quando o display exibir 09:30), o produto emitirá um bipe e a palavra MEXER aparecerá no visor. Abra a porta, retire a carne e mexa vigorosamente para soltá-la. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione INICIAR/OK +30 seg. para continuar o cozimento.

4.5.2 Tecla SOPA

Sugestão de preparo para receita de sopa creme de legumes.

Ingredientes:

- 200 g de batatas cortadas em cubos médios
- 100 g de brócolis
- 1 tomate maduro cortado em cubos
- 1 dente de alho
- 200 ml de água
- Sal, pimenta e queijo parmesão ralado a gosto

Modo de preparo:

Em um vasilhame de uso apropriado para micro-ondas, misture todos os ingredientes, com exceção do queijo. Tampe, deixando um pequeno espaço para saída de vapor. Leve ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS.

Ao final do preparo, bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva ainda quente, com o queijo parmesão por cima.

4.5.3 Tecla BOLO DE CARNE

Sugestão de preparo para bolo de carne.

Ingredientes:

- 2 fatias de pão de forma
- 1 cebola pequena cortada em 4 partes
- 2 dentes de alho
- ¼ de xícara (chá) de leite
- 700 g de carne moída
- 1 ovo batido
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 8 azeitonas verdes picadas
- orégano a gosto
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate
- 50 g de mussarela ralada

Modo de preparo:

Bata no liquidificador o pão, a cebola, o alho e o leite. Misture à carne, juntamente com o ovo e os demais temperos. Transfira para uma forma de bolo inglês previamente untada, apertando bem. Adicione por cima o molho de tomate e o queijo. Leve ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS.

4.5.4 Tecla ESTROGONOFE

Sugestão de preparo para estrogonofe de frango.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 cebola pequena cortada em cubinhos
- 1 dente de alho espremido
- ½ kg de filé de frango cortado em tiras
- 50 ml de vinho branco seco
- 1 colher (sopa) de molho shoyu
- 100 ml de molho de tomate
- 200 ml de creme de leite fresco
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto, se necessário

Modo de preparo:

Em um vasilhame de bordas altas, misture o óleo e o caldo de galinha, até que este fique completamente dissolvido. Adicione então os demais ingredientes, com exceção do molho de tomate e do creme de leite. Leve ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS. Após 10:00 de aquecimento (quando o display exibir 10:00), o produto emitirá um bipe e a palavra MEXER aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o molho de tomate e o creme de leite e mexa bem. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione INICIAR/OK +30 seg. para continuar o cozimento.

4.5.5 Tecla OMELETE

Sugestão de receita de omelete.

Ingredientes para 2 porções individuais:

- 2 ovos inteiros
- ¼ de colher (chá) de sal

- ½ colher (chá) de azeite
- 1 colher (sopa) de água
- 2 fatias de queijo mussarela picadas
- 2 fatias de presunto picadas
- 1 tomate sem semente picado

Modo de preparo:

Em uma caneca ou vasilha de diâmetro reduzido (aprox. 10 cm de diâmetro) e de uso apropriado para micro-ondas, misture os ingredientes líquidos com o auxílio de um garfo. Adicione então os demais ingredientes, misture delicadamente, leve ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS.

Ao final do aquecimento, transfira cuidadosamente a omelete para um prato e sirva ainda quente.

OBSERVAÇÃO:

Caso prefira, doure a omelete em uma frigideira antiaderente depois que estiver pronta.

4.5.6 Salmão com legumes

Sugestão de preparo de salmão com legumes.

Ingredientes:

- 1 a 1,5 kg de salmão cortado em postas de aprox. 3 cm de largura
- 150 g de tomatinhos cortados ao meio
- 100 g de brócolis
- 100 g de couve-flor
- 20 g de alho poró
- 2 colheres de sopa de azeite extra virgem
- suco de 1 limão siciliano
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Em um vasilhame de uso apropriado para micro-ondas, tempere o salmão e os legumes com o sal, pimenta, azeite e limão. Tampe com o plástico filme, faça furinhos e, leve ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS. Retire com cuidado com o vapor proveniente do alimento e sirva.

4.5.7 Lasanha caseira

Sugestão de receita para lasanha caseira aos quatro queijos.

Ingredientes:

- 250 g de massa de lasanha pré-cozida
- 1 litro (5 caixinhas) de molho branco pronto
- 300 g de mussarela
- 200 g de requeijão cremoso
- 100 g de gorgonzola
- queijo parmesão e orégano a gosto

Modo de preparo:

Em um vasilhame de uso apropriado para micro-ondas, comece colocando o molho branco. Adicione uma camada de massa pré-cozida, uma camada de molho, uma de queijo (adicione um tipo de queijo por camada), mais uma camada de molho, mais uma camada de massa, e assim por diante, deixando a camada de queijo parmesão por último, cobrindo o topo da lasanha. Salpique orégano, caso queira. Tampe com o plástico filme e faça algums furinhos para saída de vapor. Leve ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS. Retire com cuidado o vapor proveniente do alimento e sirva.

4.5.8 Risoto de palmito

Sugestão de preparo de risoto de palmito.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola cortada em cubinhos
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 xícara (chá) (360 g) de arroz arbóreo
- 1 tablete de caldo de legumes
- 400 ml de água
- 150 g de mussarela cortada em pedaços pequenos
- 1 vidro de palmito
- queijo parmesão a gosto

Modo de preparo:

Em um vasilhame de bordas altas de uso apropriado para micro-ondas, adicione

a cebola, o arroz e metade da manteiga. Leve ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS. Enquanto isso, aqueça a água em outro vasilhame e nela dissolva o caldo de legumes. Reserve. Após 04:00 de aquecimento (quando o display exibir 19:00), o produto emitirá um bipe e a palavra MEXER aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o vinho e misture. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione INICIAR/OK +30 seg. para continuar o cozimento. Após mais 04:00 de aquecimento (quando o display exibir 15:00), o produto emitirá um bipe e a palavra MEXER aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o caldo preparado anteriormente e misture. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione INICIAR/OK +30 seg. para continuar o cozimento. Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas, adicioneos palmitos, a mussarela, a outra metade da manteiga e mexa bem. Sirva com parmesão ralado.

4.5.9 Croque monsieur

Sugestão de preparo de sanduíche de presunto e queijo gratinado, com molho branco.

Ingredientes:

- 4 fatias de pão de forma sem casca
- 4 fatias de presunto cozido
- 100 ml de molho branco
- queijo parmesão ralado a gosto

Modo de preparo:

Posicione os pães no centro da prateleira metálica. Leve ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS. Após 3:00 de aquecimento (quando o display exibir 5:00), o produto emitirá um bipe e a palavra VIRAR aparecerá no visor. Abra a porta e vire os pães, tomando cuidado com o interior do produto, que estará quente. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione INICIAR/OK +30 seg. para continuar o aquecimento. Após 1:00 de aquecimento (quando o display exibir 4:00), o produto emitirá um bipe. Abra a porta, retire a prateleira com os pães. Adicione 1 colher de sopa de molho branco em cada fatia e monte 2 sanduíches, cada um com duas fatias de presunto. Adicione mais uma colher de sopa de molho branco sobre cada sanduíche e salpique parmesão ralado sobre eles. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione INICIAR/OK +30 seg. para continuar o cozimento.

4.5.10 Bruschetta

Sugestão de receita de bruschetta de tomates e manjericão.

Ingredientes:

- ½ pão italiano cortado em fatias de aprox. 1,5 cm de espessura
- 1 dente de alho
- azeite extra virgem a gosto
- 2 tomates sem sementes cortados em cubos
- manjericão fresco picado a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- queijo parmesão ralado a gosto

Modo de preparo:

Posicione os pães na prateleira metálica que acompanha o seu produto. Leve ao micro--ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS. Após 4:00 de aquecimento (quando o display exibir 4:00), o produto emitirá um bipe e a palavra VIRAR aparecerá no visor. Abra a porta e vire os pães, tomando cuidado com o interior do produto, que estará quente. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione INICIAR/OK +30 seg. para continuar o aquecimento. Retire a prateleira com os pães do micro-ondas e esfregue o dente de alho em cada um deles. Recheie com o tomate e salpique queijo parmesão ralado por cima. Se preferir, retorne as brusquettas para o micro-ondas utilizando

a prateleira metálica na função GRATINAR por mais 4 minutos.

4.5.11 Tecla BATATA ASSADA

Sugestão de preparo para batatas assadas com casca

Ingredientes:

- 1 kg de batatas médias com casca (escolha batatas que tenham tamanhos semelhantes)
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 100 g de queijo ralado de sua preferência
- sal, pimenta e queijo para polvilhar, a gosto

Modo de preparo:

Lave as batatas, seque e faça furos com um garfo, em todas elas. Leve-as ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS. Após 6:00 de aquecimento (quando o display exibir 6:00), o produto emitirá um bipe e a palavra VIRAR aparecerá no visor. Abra a porta e vire as batatas, tomando cuidado com o interior do produto e com as batatas, que estarão quentes. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione INICIAR/OK +30 seg. para continuar o aquecimento. Espere esfriar, corte-as ao meio e retire boa parte da polpa com o auxílio de uma colher. Amasse, formando um purê, e misture os demais ingredientes. Recheie as batatas com esta mistura, polvilhe mais queijo por cima e retorne ao micro-ondas por mais 1 minuto, para derreter.

4.5.12 Tecla MACARRÃO

Sugestão de preparo para cozimento de macarrão fusilli ou penne, massa com ovos.

Ingredientes:

- 200 g de macarrão fusilli ou penne
- 1 litro de água
- 1 colher (sopa) de sal

Modo de preparo:

Em um vasilhame de bordas altas (sugestão: 10 cm), misture todos os ingredientes. Sem tampar, leve ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS.
Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas e escorra a água, tomando cuidado para não se queimar. Sirva com o molho de sua preferência.

4.5.13 Tecla VEGETAIS

Sugestão de receita para legumes menos firmes, como abóbora, abobrinha, chuchu, mandioquinha, inhame, brócolis, couve-flor e jiló.

Ingredientes:

- 350 g do seu legume favorito, cortado em cubos pequenos
- 100 ml de água a temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de sal
- 3 dentes de alho cortados ao meio, para serem retirados depois

Modo de preparo:

Em um vasilhame apropriado para uso em micro-ondas, adicione todos os ingredientes e misture bem. Tampado, leve-o ao micro-ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS.
Ao final do aquecimento, retire o vasilhame com o auxílio de luvas, tomando cuidado para não se queimar com o vapor e se preferir retire os dentes de alho antes de servir.

4.5.14 Tecla POLENTA

Sugestão de preparo para polenta cremosa.

Ingredientes:

- ½ xícara (chá) de fubá
- ½ colher (chá) de sal
- 2½ xícaras (chá) de água
- ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo:
Em um vasilhame de uso apropriado para micro-ondas e de bordas altas, misture o fubá, o sal e a água. Leve ao micro--ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS. Após 5:00 de aquecimento (quando o display exibir 5:00), o produto emitirá um bipe e a palavra MEXER aparecerá no visor. Abra a porta, retire o vasilhame do micro--ondas com o auxílio de luvas e misture bem. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione INICIAR/OK +30 seg. para continuar o aquecimento. Ao final do aquecimento, retire a vasilha cuidadosamente do micro-ondas e finalize o preparo, adicionando os demais ingredientes antes de servir.

4.5.15 Tecla ARROZ

Sugestão de preparo para receita de arroz branco.

Ingredientes para 4 porções individuais:
- 1 xícara (chá) (180 g) de arroz branco
- 2 xícaras (chá) (400 ml) de água
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de azeite
- 1 dente pequeno de alho cortado ao meio (para ser retirado após o cozimento)

Modo de preparo:
Em um vasilhame de bordas altas (sugestão: 10 cm), misture todos os ingredientes. Sem tampar, leve-a ao micro--ondas e siga as instruções apresentadas no item 4.5 RECEITAS. Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas, retire o alho e sirva.

OBSERVAÇÕES:

- Esta receita é sugerida para o preparo de arroz branco tipo 1.
- Caso haja água acumulada no fundo do vasilhame após o final do aquecimento, misture o arroz e deixe tampado por aprox. 2 minutos antes de servir.
- Se preferir, substitua o alho por cebola picada ou qualquer outro tempero de sua preferência.

4.6 Receitas rápidas

4.6.1 Tecla PIPOCA

Sugestão de preparo para pipoca de micro-ondas.

Ingredientes:
- 1 pacote de pipoca de micro-ondas (100 g)

Modo de preparo:
Posicione o pacote de pipoca no micro--ondas sem a embalagem externa, seguindo as recomendações do fabricante. Pressione a tecla PIPOCA, e em seguida, INICIAR/OK +30 seg.
Ao final do aquecimento, retire o pacote do micro-ondas, tendo cuidado para não se queimar com o vapor proveniente do interior do mesmo.

OBSERVAÇÕES:

O tempo de cozimento do pacote de pipoca é apenas uma referência. O tempo ideal pode variar de acordo com o peso do pacote, tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir melhor resultado, após iniciar o funcionamento do micro-ondas, ouça o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 ssegundos recomendamos que você gire o botão de ajuste para acrescentar ou diminuir o tempo quando necessário ou ainda pressione a tecla PAUSAR/CANCELAR para desligar o micro-ondas, caso ele já não o tenha feito sozinho.

4.6.2 Tecla BRIGADEIRO

Sugestão de preparo para brigadeiro de colher.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

Modo de preparo:

Em um vasilhame de bordas altas e apropriado para uso em micro-ondas, coloque todos os ingredientes e mexa, até obter uma mistura homogênea. Leve ao micro-ondas e pressione a tecla BRIGADEIRO e depois, aperte a tecla INICIAR/OK +30 seg.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas e espere que o brigadeiro esfrie antes de servir.

OBSERVAÇÕES:

Para melhores resultados, peneire o chocolate antes de adicionar à mistura, para evitar a formação de grumos.

4.5.18 Tecla PUDIM

Sugestão de preparo para pudim de leite condensado.

Ingredientes:

Pudim

- 1 lata de leite condensado
- 1½ lata de leite integral
- 3 ovos

Calda

- 8 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 8 colheres (sopa) de água a temperatura ambiente

Modo de preparo:

Prepare a calda separadamente em uma panela, mexendo os ingredientes até obter uma textura de calda e coloração de caramelo.

Enquanto isso, bata em um liquidificador os ingredientes do pudim. Quando a calda ficar pronta, espalhe a calda ainda quente em um refratário de uso apropriado para micro-ondas e aquarde alguns minutos para que a calda esfrie e fique firme. Adicione então a mistura, tampe a forma com filme plástico e faça 4 furinhos para escape de vapor. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla PUDIM e depois, aperte a tecla INICIAR/OK +30 seg.

Ao final do aquecimento, retire-a com o auxílio de luvas, espere esfriar, tampe e leve ao refrigerador por no mínimo quatro horas. Desenforme em um prato antes de servir.

4.5.19 Tecla BOLO DE CANECA

Sugestão de preparo de bolo de chocolate de caneca.

Ingredientes:

- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 4 colheres (sopa) de leite integral
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ¼ de colher (chá) de fermento químico
- 1 pitada de bicarbonato de sódio

Modo de preparo:

Em uma caneca apropriada para uso em micro-ondas e com capacidade mínima de 300 ml, coloque o ovo, o óleo e o açúcar e bata vigorosamente, até obter uma mistura homogênea e de tom amarelado mais claro. Em seguida, adicione o leite integral, misture bem, adicione o chocolate e comece a adicionar a farinha de trigo, colher por colher, misturando delicadamente. Por último, adicione o fermento e o bicarbonato. Leve a caneca ao micro-ondas e aperte a tecla BOLO DE CANECA e depois, aperte a tecla INICIAR/OK +30 seg.

Ao final do aquecimento, retire a caneca do micro-ondas e consuma o bolo ainda quente, com o auxílio de uma colher, na própria caneca.

4.7 Descongelar

O menu DESCONGELAR permite que você descongele de forma rápida sua carne, frango ou peixe em diferentes porções entre 250 g e 2000 g.

1. Aperte a tecla DESCONGELAR;
2. Selecione o tipo de preparo desejado (bovina, frango ou peixe), girando o botão de ajuste e pressionando INICIAR/OK +30 seg.;
3. Selecione a peso da porção desejada, entre 250 a 2000 g, girando o botão de ajuste;
4. Pressione INICIAR/OK +30 seg. para iniciar o preparo.

4.8 Como fazer o descongelamento manualmente

Siga as instruções do item 4.3 e utilize a opção de 30% de potência para descongelar alimentos em geral ou 50% de potência para descongelar pratos prontos.

Inspecione o alimento que está sendo descongelado com frequência. Com a experiência, você saberá qual é o tempo necessário para descongelar os diferentes tipos de alimento.

4.9 Função Iniciar/ok +30 seg.

Aperte a tecla INICIAR/OK +30 seg. e forno ligará por 30 segundos na potência 700 W. Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar a tecla INICIAR/OK +30 seg. novamente.

A cada vez que a tecla for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no display.

IMPORTANTE:
Use luvas para evitar queimaduras.

5. Instruções importantes ....

5.1 Cuide de sua segurança

- Este produto é um eletrodoméstico portátil e foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- A instalação do micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- Mantenha o cordão de alimentação longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação verifique a tensão do micro-ondas. O forno de micro-ondas não é "Bi-Volt".
- Seu micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não brinquem com o micro-ondas.

- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao produto e/ou acessórios.
- Não ligue o micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o produto.
- Não utilize o micro-ondas se o cordão de alimentação, o plugue ou o próprio produto estiverem danificados. Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp.
- Ao retirar os alimentos de dentro do micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios, bem como a base cerâmica do produto podem se aquecer durante o funcionamento do micro-ondas.
- Utilize o micro-ondas para aquecer alimentos e bebidas.
- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos pois poderão incendiar-se.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro--ondas.
- Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto, ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do forno do micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- Aquecimento de bebida por micro--ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por erupção atrasada de bolhas, ou erupção tardia, entende-se a ebulição repentina do líquido devido às características do aquecimento por micro-ondas. Ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água no fogão a gás ou num cooktop elétrico, no forno micro-ondas não há formação das bolhas características da fervura. Apesar da ausência de bolhas, o líquido pode estar à temperatura de ebulição (100 °C) e pode vir a ter uma ebulição repentina quando o recipiente for manipulado para ser retirado do forno. Isto pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe o líquido descansar por cerca de 30 segundos antes de retirá-lo do micro-ondas. Tenha atenção também ao adicionar sólidos solúveis, como café, ao líquido muito quente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário, esses alimentos poderão explodir.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
- Ovos com casca ou ovos cozidos e não cortados não devem ser aquecidos no forno de micro-ondas por serem suscetíveis a explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.
- Alimentos com pouca umidade como pão, amendoim, etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. SE O CALOR NÃO ESTIVER BEM DISTRIBUÍDO no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não coloque mamadeiras com bico no micro-ondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não refogue os alimentos diretamente em óleo ou gordura e nem utilize quantidades superiores àquelas indicadas nas receitas deste manual.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.

- Não coloque em cima de seu micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou “No-Break” de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o micro-ondas.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas no micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar cristalizado atingem podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
- O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos. Consulte as orientações de limpeza no item 6.1.
- A falta de limpeza do micro-ondas pode danificar as paredes internas do produto, reduzindo a sua vida e também gerando situações de risco.
- Não é recomendado colocar mais de 3,5 kg dentro de seu micro-ondas. Isso pode causar danos.
- Não é recomendado derramar ou borrifar água e/ou produtos de limpeza na base cerâmica logo após o término do preparo, pois isso pode dafinicar o componente.
- A superfície da porta e do gabinete podem estar com a temperatura elevada durante o funcionamento do micro-ondas na função GRATINAR.

5.2 Recipientes adequados para uso em micro-ondas

- Utilize somente utensílios próprios para uso em micro-ondas.
- Não coloque os alimentos diretamente sobre a base do micro-ondas. Use recipientes adequados para uso em micro-ondas (copos, pratos e travessas).
- Não cubra o alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o micro--ondas devido a geração de faísca.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em micro-ondas.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o produto.
- Utilize preferencialmente refratários de vidro ou cerâmica. Não é aconselhada a utilização de recipientes plásticos que não sejam recomendados para uso em micro-ondas, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.
- Os recipientes utilizados quando cheios não deverão ultrapassar metade da borda do recipiente. Se você pretender ferver grandes quantidades, você deverá selecionar um recipiente maior de modo a assegurar que este não fique cheio além de sua metade. Isso evitará o derramamento de líquidos durante o preparo.

5.3 Técnicas para cozinhar em micro-ondas

- Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reajeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: O uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas: Os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e apressa o cozimento.
- Uso de toalhas de papel: Pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo de pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguiça).

6. Manutenção...................................

Risco de Contaminação do Alimento

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.

Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

Não seguir estas instruções pode gerar uma intoxicação alimentar e risco à sua vida.

6.1 Fazendo a limpeza do micro-ondas

Para garantir a conservação de seu micro-ondas Brastemp, limpe-o sempre que necessário. Para isso, siga as seguintes instruções:

1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
3. Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e para finalizar seque utilizando um pano seco ou papel toalha. O painel de controle deverá ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha. Posicione o pano ou esponja no teto enfatizando a limpeza nos furos, em seguida seque com pano ou papel toalha.
4. A Base de cerâmica, interna, não é removível. Limpe a base porém nunca aplique água fria logo após cozimento. Isso pode trincá-la e quebrá-la.

IMPORTANTE:

- Nunca utilize produtos abrasivos, sabão em pasta ou removedores, evitando danos ao produto.
- Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do forno para evitar manchas.
- Limpe o interior do produto após o preparo de alimentos que deixem resíduos de gorduras, molhos e pipocas, para garantir um maior tempo de vida do produto e evitar problemas de manchas ou amarelamento no interior do forno de micro-ondas.
- Para remover resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água com algumas rodelas de limão por 3 a 4 minutos na potência máxima. O vapor gerado durante o aquecimento ajudará a amolecer a sujeira e também a eliminar odores do interior do forno.
- Limpe imediatamente qualquer respingo no exterior do produto para evitar manchas.
- Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico. Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

7. Questões ambientais ....

7.1 Embalagem

A Brastemp procura em seus novos projetos, usar embalagens cujas as partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo eles destinados, preferencialmente a recicladores.

7.2 Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

7.3 Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

8. Soluções para a maioria dos problemas...............................

Antes de levar o seu produto até a Rede de Serviços Brastemp, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Verifique
O forno não liga	• Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado.
	• Se a tomada está com defeito.
	• Se há falta de energia elétrica na sua residência.
O display está aceso, mas o forno não funciona	• Se a porta está bem fechada.
	• Se o tempo de cozimento foi programado.
	• Se a tecla INICIAR/OK +30 seg. foi acionada.
	• Se não está com a trava de segurança da porta acionada.
Cozimento incompleto	• Se foi selecionada a potência adequada.
	• Se foi programado o tempo de cozimento suficiente.
	• Se o alimento foi colocado na posição correta.
	• Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto.
	• Se a tensão da rede elétrica não é inferior à necessária.
	• Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno.
	• Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faíscas	• Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 mm).
	• Se papel aluminio está sendo utilizado para cobrir os alimentos.
	• Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal.
	• Se o alimento está embalado em papel reciclado.
	• Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
Ocorrências especialmente normais	• Condensação de vapor na porta e no interior do forno, é normal. Ocorre devido à evaporação da água durante preparo, que está relacionada diretamente à quantidade de água adicionada e ao tempo de cozimento da receita. • No preparo de pipoca pode haver maior condensação se o lado de abertura do pacote estiver votado para o vidro da porta ou para o lado direito do produto (lado do painel).
	• Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).
	• Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (700 W).
	• Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso.
	• Estalos durante o cozimento.
Oscilação de tensão	• A oscilação de tensão da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções pré-programadas. Portanto, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função pré-programada de seu forno, recomendamos seja utilizada a programação manual do tempo e potência, seguindo as orientações dos fabricantes dos alimentos.

9. Características técnicas ....

	BMJ23ASANA	BMJ23ASBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	320 x 490 x 422	320 x 490 x 422
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	380 x 550 x 462	380 x 550 x 462
Peso Líquido (kg)	16,8	16,8
Peso do Produto Embalado (kg)	18	18
Volume da Cavidade (l)	23	23
Tensão (V)	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	114 - 140	198 - 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	15	8
Potência Útil – micro-ondas (W)	700*	700*
Consumo no Modo micro-ondas (W)	1150	1180

*Potência do produto medida de acordo com a norma IEC - 60705.

10. Fale com a Brastemp ....

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte interna, próximo aos filtros metálicos com o logotipo da Brastemp. Entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

Ligue para:
- Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0099
- Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP
- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

11. Termo de garantia

O seu micro-ondas Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.;

O acessório de seu micro-ondas **Brastemp Ative**, qual seja, o Suporte Metálico, é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 03 meses (garantia legal), contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Rede de Serviços Brastemp. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

Para eventuais consertos, o consumidor deverá levar seu produto até uma assistência técnica autorizada.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, má conservação, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- O deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos;
- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp, ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos mencionados no Manual do Consumidor;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc.;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.;
  Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS. Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.
- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool S.A. divulgada através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, acessórios, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A Whirlpool S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.